Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4076)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Meloa de Santa Maria – Açores»

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Meloa de Santa Maria – Açores»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Portugal

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación propuesta es una modificación normal, ya que no incluye cambios en la limitación de comercialización registrada.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Introducción*

Versión actual:

El presente documento, en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios y con el Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, tiene por objeto apoyar el proceso de certificación del melón «Meloa de Santa Maria — Açores» como indicación geográfica protegida (IGP), contribuyendo a confirmar su calidad y, de este modo, a aumentar su valor en los distintos mercados de venta.

(…)

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Se trata, por tanto, de un producto que reúne todas las condiciones necesarias para obtener la protección de su nombre geográfico, la IGP «Meloa de Santa Maria — Açores».

Propuesta de modificación

En el presente documento se exponen las características y el método de certificación del melón «Meloa de Santa Maria — Açores» como producto con indicación geográfica protegida, contribuyendo a confirmar su calidad y, de este modo, a aumentar su valor en los distintos mercados de venta.

Justificación:

La legislación mencionada en el apartado 1 de la introducción no está actualizada. Se ha omitido el último párrafo. Los apartados restantes se mantienen sin cambios.

La modificación no afecta al documento único.

2. *Designación del producto*

Versión actual:

La denominación «Meloa de Santa Maria — Açores» se concede a los frutos de *Cucumis melo L.* pertenecientes al grupo *Cantalupenses* y a las variedades reticuladas producidas en la isla de Santa María, que forma parte del archipiélago de las Azores, de conformidad con las normas establecidas en el presente pliego de condiciones. El fruto tiene forma de redondeada a oval, presenta una corteza notablemente reticulada, verdosa cuando no está maduro y se torna amarilla verdosa a medida que madura, con un peso medio de 0,8 kg, un diámetro medio de 13 cm y una pulpa generalmente blanda y muy aromática de color anaranjado, con sabor dulce y jugoso al madurar.

Según la clasificación de los productos alimenticios, a efectos del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, de conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, el producto está comprendido en la clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

Propuesta de modificación

La denominación «Meloa de Santa Maria — Açores» se concede a los frutos de *Cucumis melo L.* pertenecientes al grupo *Cantalupenses* y a diversas variedades reticuladas producidas de conformidad con las normas establecidas en el presente pliego de condiciones y en la zona geográfica delimitada. El fruto tiene forma de redonda a oval, con una corteza notablemente reticulada de color verdoso cuando no está maduro y que se torna en amarillo verdoso a medida que madura, con un peso medio de 0,8 kg.

Justificación:

Según la legislación vigente, el tipo de producto está clasificado en la nomenclatura combinada, por lo que se ha omitido la clasificación anterior. La información restante se ha agrupado en los puntos siguientes (2.1 Características organolépticas; 2.2 Características químicas y 2.3 Presentación comercial). Se omitió el diámetro, como se explica en el punto «Presentación comercial».

La modificación no afecta al documento único.

3. *Características organolépticas*

Versión actual:

2.6 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El «Meloa de Santa Maria — Açores» presenta unas características organolépticas únicas en cuanto a aroma y sabor, muy agradable y fácilmente distinguible por la población local y los conocedores del producto.

Para el estudio de las características organolépticas del «Meloa de Santa Maria — Açores» se han analizado diversos parámetros organolépticos del fruto (cuadro 5): color, textura de la pulpa, tipo de corteza, color de la pulpa, sabor y olor. Estos análisis se llevaron a cabo en el Laboratorio de Análisis Instrumental del Departamento de Ciencias Agrícolas de la Universidad de las Azores.

Cuadro 5. Parámetros organolépticos evaluados para el «Meloa de Santa Maria — Açores».

La pulpa es de color naranja, presenta una textura suave, dulce y jugosa y es muy aromática, característica de las variedades cultivadas en Santa María. Su aroma típico, resultante de la liberación de ácidos volátiles, es la característica que indica inmediatamente la presencia del fruto.

Estas características del melón (aspecto, sabor, textura y aroma) se derivan de las condiciones naturales de la isla de Santa María, en particular del suelo y el clima, así como de los métodos de cultivo adoptados por los productores de la isla.

Así, el «Meloa de Santa Maria — Açores», consagrado por la tradición, goza de un alto grado de aceptación en el mercado y es muy apreciado por los consumidores, que le otorgan una valoración superior a los melones de otras zonas en términos de aspecto y sabor.

Propuesta de modificación

El «Meloa de Santa Maria — Açores» presenta unas características organolépticas únicas en cuanto a aroma y sabor, muy agradable y fácilmente distinguible por la población local y los conocedores del producto.

La pulpa es de color naranja y textura suave. Tiene un sabor dulce y jugoso y es muy aromática. Su aroma típico, resultante de la liberación de ácidos volátiles, es la característica que indica inmediatamente la presencia del fruto.

Justificación:

Los párrafos primero y tercero de este punto se han trasladado al apartado 2.1 Características organolépticas y se han suprimido los párrafos restantes por estar repetidos.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Características químicas*

Versión actual:

2.5 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y NUTRICIONALES

En 2004, la Junta de Desarrollo Agrícola de Santa Maria (SDASMA) llevó a cabo un experimento con el «Meloa de Santa Maria — Açores», en el que estudió la calidad de los frutos en función de la altitud a la que se cultivaban (cuadro 1).

Los parámetros físicos y químicos analizados fueron el pH, el contenido de humedad a 70 °C (vacío), las proteínas, los azúcares totales, los azúcares reductores y la vitamina C. Estos análisis se realizaron en el Laboratorio de Análisis Instrumental del Departamento de Ciencias Agrícolas de la Universidad de las Azores.

Cuadro 1. Características del «Meloa de Santa María — Açores» según la altitud.

Se constató que las características físicas, químicas y organolépticas del fruto no experimentan cambios significativos en función de las altitudes en las que se cultiva el melón en la isla de Santa María. Los investigadores concluyeron que la altitud no influye directamente en las características en cuestión.

Otra evaluación realizada por la SDASMA se refería a la calidad del fruto cuando se cosechaba en tres momentos diferentes durante la temporada de cosecha (cuadro 2). Estos análisis se llevaron a cabo en el Instituto de Innovación Tecnológica de las Azores (INOVA).

Cuadro 2. Características del fruto en función de la temporada de cosecha.

Se constató que las características analizadas no mostraban cambios significativos durante el período de recolección.

Se realizaron análisis de diversos parámetros para caracterizar el «Meloa de Santa Maria — Açores» desde el punto de vista físico y químico.

En 2006, el Servicio de Desarrollo Agrícola de Santa Maria, en colaboración con AGROMARIENSECOOP [*Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Cooperativa de Productores Agropecuarios de Santa María)], C.R.L. y con el apoyo técnico de Codimaco [*Certificação e Qualidade* (Certificación y Calidad) Lda.], llevó a cabo una serie de análisis físicos y químicos de muestras de «Meloa de Santa Maria — Açores» que pusieron de manifiesto una serie de diferencias con respecto a los melones comunes (cuadro 3).

Cuadro 3. Composición nutricional del «Meloa de Santa Maria — Açores» en comparación con los melones comunes.

En términos energéticos, el «Meloa de Santa Maria — Açores» tiene un contenido energético medio superior al de un melón común. También presenta valores más elevados de proteínas, lípidos e hidratos de carbono. Su contenido de fibra es inferior al del melón común medio.

En 2007, la SDASMA realizó un nuevo conjunto de análisis de los parámetros organolépticos (cuadro 5) y de los parámetros físicos y químicos de las muestras de «Meloa de Santa Maria — Açores» en el Laboratorio de Análisis Instrumental del Departamento de Ciencias Agrícolas de la Universidad de las Azores, demostrando una vez más la diferencia entre este fruto y los melones comunes (cuadro 4).

Cuadro 4. Composición física y química del «Meloa de Santa Maria — Açores» en comparación con los melones comunes.

Las propiedades nutricionales del «Meloa de Santa Maria — Açores» incluyen un alto contenido de vitamina C en comparación con el valor medio de los melones comunes, así como su contenido de minerales como el potasio, el magnesio y el calcio.

Debido al elevado contenido de potasio y agua, se recomienda el «Meloa de Santa Maria — Açores» para las personas con medicación diurética.

Los resultados presentados muestran la diferencia entre el «Meloa de Santa Maria — Açores» y los melones comunes.

Propuesta de modificación

El «Meloa de Santa Maria — Açores» destaca por sus elevados valores energéticos y por sus importantes cantidades de proteínas, lípidos e hidratos de carbono, así como por su riqueza en vitamina C y en minerales esenciales como el potasio, el magnesio y el calcio.

Justificación:

Las características físicas, químicas y nutricionales se han resumido e incluido en el punto 2.2 Características químicas, manteniendo únicamente los parámetros diferenciadores.

La modificación afecta al documento único.

5. *Presentación comercial*

Versión actual:

5. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cuando el «Meloa de Santa Maria — Açores», se comercializa en fresco, debe presentarse entero, en buen estado (se excluyen los productos en proceso de deterioro que, por tanto, no resulten adecuados para el consumo), estar limpios, exentos de materias extrañas visibles, exentos de parásitos y alteraciones causadas por ellos, de humedad exterior anormal, de olores y sabores extraños, y deben estar suficientemente desarrollados para:

— continuar el proceso de maduración a fin de alcanzar el grado de maduración adecuado para las características de esta variedad;

— soportar el transporte y la maduración;

— llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

Deben seleccionarse los frutos destinados a ser almacenados o comercializados frescos. Se realiza el calibrado por diámetro (superior a 10 cm) y se distinguen los siguientes grupos según el calibre:

— Calibre I: peso comprendido entre 800 y 1 400 g

— Calibre II: peso comprendido entre 600 y 799 g;

Los frutos de calibre inferior o superior a los admitidos en las categorías I y II o aquellos que presenten malformaciones pueden utilizarse para el consumo industrial, en particular para conservas y batidos, entre otros usos.

El «Meloa de Santa Maria — Açores» debe envasarse siempre individualmente o en envases múltiples, adecuados, dependiendo del uso, para mantener el producto en perfecto estado.

Los frutos deben presentarse en las condiciones siguientes:

— Homogeneidad: el contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen (es decir, de la misma explotación), variedad, calibre y calidad y el mismo estado de maduración. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo del conjunto.

— Presentación: el «Meloa de Santa Maria — Açores» debe envasarse en una sola capa.

— Envasado: el envasado del «Meloa de Santa Maria — Açores» debe garantizar una protección adecuada del producto. Los materiales interiores del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no provoquen daños externos o internos en el producto. Los envases deberán estar exentos de cuerpos extraños.

— Etiquetado: el envase debe etiquetarse de conformidad con la legislación. El material que debe utilizarse es el papel o marcas impresas que muestren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o la colocación de la etiqueta se efectúe siempre con una tinta o cola no tóxica (apta para su uso en productos alimentarios).

Propuesta de modificación

El «Meloa de Santa Maria — Açores» debe comercializarse en fresco, entero o preparado (pelado, troceado o en pulpa, fresco o congelado). Los frutos frescos enteros, en función de su peso, podrán comercializarse en las siguientes categorías de calibre:

calibre III (peso comprendido entre 500 y 799 g);

calibre II (peso comprendido entre 800 y 1 399 g);

calibre I (peso comprendido entre 1 400 y 1 600 g).

Los frutos de un peso inferior a 500 g o superior a 1 600 g podrán comercializarse para su posterior transformación.

Justificación:

— Debido a la distancia entre la isla de Santa María y los principales mercados, el transporte de frutos frescos de la IGP «Meloa de Santa Maria — Açores» resulta complicado, sobre todo debido a su naturaleza perecedera. La transformación posterior del producto (pelado, troceado en pulpa, fresco o congelado) permite superar estas limitaciones. Este cambio amplía las posibilidades de uso, a pesar de que la transformación posterior ya es una posibilidad contemplada en el pliego de condiciones actual, lo que aporta valor añadido a este producto local y favorece su presencia en mercados más grandes y lejanos. Además, el período de producción es muy reducido y, en los períodos punta de producción, la congelación es una alternativa a la dificultad de enviar inmediatamente el producto fuera de la isla debido a las limitadas conexiones de transporte marítimo y aéreo.

— La liberalización del calibre autorizado de la IGP «Meloa de Santa Maria-Açores» responde a una preferencia creciente del mercado, adaptándola a la demanda de los consumidores y haciendo que el producto sea más competitivo.

— Cabe señalar que, a lo largo de los años de producción y venta, el diámetro de la IGP «Meloa de Santa Maria — Açores» se ha mantenido dentro de los límites establecidos para la comercialización. Esta estabilidad indica que el diámetro ya no es un factor de variabilidad significativa que justifique su inclusión como criterio de calibrado. La selección exclusivamente por peso es suficiente para garantizar la uniformidad de los lotes y simplificar los procesos de calibrado, optimizando los recursos y aumentando la eficiencia.

Los frutos de un peso inferior a 500 g o superior a 1 600 g que presenten las mismas características físicas, químicas y organolépticas podrán ser preparados y transformados.

La modificación afecta al documento único.

6. *Características botánicas y morfológicas*

Supresión del punto 2.3 Características botánicas y del punto 2.4 Características morfológicas del pliego de condiciones, ya que estas características se refieren a todos los melones, no específicamente a la IGP «Meloa de Santa Maria — Açores».

La modificación no afecta al documento único.

7. *Definición de la zona geográfica definida*

Versión actual:

3. CARACTERIZACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO

3.1. UBICACIÓN

(…)

3.2. CLIMA

(…)

3.3. GEOLOGÍA, MORFOLOGÍA Y RELIEVE

(…)

3.4. SUELOS

(…)

Propuesta de modificación

3. ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN

Isla de Santa María, Azores, Portugal.

Ilustración 1. Zona geográfica de la IGP «Meloa de Santa Maria — Açores».

Justificación:

Indicar con claridad la zona de producción del producto, es decir, la isla de Santa María en las Azores.

La información de los puntos 3.1 Ubicación, 3.2 Clima, 3.3 Geología, morfología y relieve y 3.4 Suelos se ha resumido y reorganizado en la sección 6.3 Factores naturales, donde queda mejor encuadrada.

La modificación no afecta al documento único.

8. *Elementos que prueben que el producto es originario de la zona geográfica definida*

Versión actual:

7. Garantía del origen geográfico del producto

7.1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Las características del «Meloa de Santa Maria — Açores», en particular su aroma y sabor, están estrechamente vinculadas a la zona geográfica y al método de producción. Estas características, tal como se definen en el presente pliego de condiciones, derivadas de la interacción de los factores climáticos, edafológicos y culturales con la planta y los conocimientos técnicos asociados a la producción de este cultivo, desde la explotación hasta el consumidor final, son fácilmente perceptibles y reconocidas por la población local y los consumidores habituales y deben destacarse mediante el etiquetado y la marca de calidad para que otros consumidores puedan reconocerlas.

7.2. Sistema de control

La existencia de un sistema de control es crucial para garantizar que:

a) solo los frutos obtenidos en la zona geográfica mencionada y producidos en explotaciones autorizadas por el grupo de gestión de la IGP podrán beneficiarse del uso de la indicación geográfica protegida «Meloa de Santa Maria — Açores»;

b) la autorización solo se concede a los productores que, de forma acumulativa:

— gestionen explotaciones en la zona geográfica de producción mencionada en el punto 3.1;

— produzcan los melones descritos en el punto 4;

— se sometan al sistema de inspección y certificación previsto en el presente documento: Organismo de Inspección y Certificación — Comisión Técnica de Certificación y Control;

— se comprometan por escrito a cumplir lo dispuesto en el presente documento.

La autorización prevista en el párrafo anterior estará sujeta a la verificación previa de las condiciones y características de producción del producto final, a cargo de la entidad reconocida como Organismo de Inspección y Certificación, a petición del grupo gestor de la IGP.

7.3. Trazabilidad

Se establecerán procedimientos que permitan conocer en cualquier momento durante la producción o la conservación, así como en el punto de venta, el origen exacto del «Meloa de Santa Maria — Açores» y las condiciones de su producción.

El sistema de trazabilidad será el siguiente:

a) las explotaciones agrícolas en cuestión están registradas por el grupo gestor, indicando la superficie y las variedades actuales de melón;

b) los melones recolectados en cada explotación se entregan a las unidades de almacenamiento o transformación, también registradas en el grupo gestor y debidamente autorizadas;

c) las unidades de almacenamiento o transformación llevan registros que demuestran el destino de los productos recibidos;

d) el envase del producto final se registra y etiqueta de conformidad con el punto 5.1;

e) es posible rastrear el producto mediante el número de serie de la marca de garantía y el código de barras de cada paquete.

Todos estos procedimientos deben ajustarse a la legislación vigente.

Propuesta de modificación

4. GARANTÍA DEL ORIGEN GEOGRÁFICO DEL PRODUCTO

7.1.— OMISIÓN

4.1. SISTEMA DE CONTROL

El sistema de control garantizará que:

a) solo podrán acogerse a la indicación geográfica protegida «Meloa de Santa Maria — Açores» los frutos obtenidos en la zona geográfica mencionada y producidos en explotaciones autorizadas e inspeccionadas;

b) la autorización solo se concede a los productores que, de forma acumulativa:

— gestionen explotaciones en la zona geográfica de producción mencionada en el punto 3;

— produzcan los melones descritos en el punto 5;

— se sometan al sistema de inspección;

— se comprometan por escrito a cumplir lo dispuesto en el presente documento.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del «Meloa de Santa Maria — Açores» corre a cargo de la autoridad competente responsable de las inspecciones oficiales de las indicaciones geográficas en la Región Autónoma de las Azores o el organismo de control en el que dicha autoridad delega tales tareas.

4.2. TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad garantiza que, en cualquier momento, desde la producción hasta la comercialización, pueda conocerse el origen exacto del «Meloa de Santa Maria — Açores» y cómo se produjo. Por lo tanto:

a) las explotaciones agrícolas deben llevar registros de la variedad de melón cultivada, las superficies cultivadas, los métodos de producción, etc.;

b) los melones recolectados en cada explotación se entregan a las plantas de clasificación y envasado autorizadas sujetas al sistema de control;

c) dichas plantas llevan registros que muestran el origen y el destino de los productos recibidos;

d) el envase del producto final se registra y etiqueta de conformidad con el punto 7;

e) se aplica un logotipo del producto a cada fruto y a los productos preenvasados.

Justificación:

Se pretende aclarar, simplificar y resumir la información, suprimiendo algunos textos e información repetida.

Se ha incluido y actualizado el texto del punto 7.4 — Organismo de inspección y certificación.

La obligación de aplicar el logotipo del producto también se aplica a los productos preenvasados, con el fin de ofrecer una garantía a los consumidores.

La modificación no afecta al documento único.

9. *Descripción del método de producción*

Versión actual:

4. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL «MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES»

Las *Cucurbitaceae* son plantas típicas de climas cálidos y secos. Al igual que todas las *Cucurbitaceae*, los melones son sensibles a las heladas y resistentes al calor, siempre que el fruto esté adecuadamente protegido de la luz solar directa por sus hojas.

Las temperaturas mínimas medias mensuales no deben ser inferiores a 15 °C, ya que esto ralentizaría el crecimiento de la planta y retrasaría la maduración del fruto. Durante la temporada de crecimiento, la temperatura puede oscilar entre 12 °C y 34 °C; la temperatura óptima para la floración y el crecimiento inicial del fruto se sitúa entre 18 °C y 23 °C, mientras que para la maduración del fruto será superior, entre 20 °C y 30 °C, por lo que, como se ha explicado en el capítulo anterior, la isla de Santa María presenta excelentes condiciones para el cultivo de melones.

Propuesta de modificación

5. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL «MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES»

Omisión

Justificación:

Eliminación de la información genérica no específica del producto.

La modificación no afecta al documento único.

10. *Descripción del método de producción*

Versión actual:

4.1. PREPARACIÓN DEL TERRENO

4.2. FERTILIZACIÓN

4.3. ESTRUCTURA DEL TERRENO

4.4. SIEMBRA Y TRASPLANTE

(...) El segundo caso de siembra directa es también una alternativa, con la aplicación del aislamiento y el uso de «túneles», técnicas que permiten acelerar el crecimiento de los cultivos y protegerlos del viento y la sal marina. La utilización de «túneles» es una buena alternativa para adelantar el crecimiento.

(…)

4.5. PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

4.6. RIEGO

4.7. PLAGAS Y ENFERMEDADES

4.8. ROTACIONES

4.9. RECOLECCIÓN

4.12. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Propuesta de modificación

5.1. PREPARACIÓN DEL TERRENO

5.2. FERTILIZACIÓN

5.3. ESTRUCTURA DEL TERRENO

5.4. SIEMBRA Y TRASPLANTE

(...) El segundo caso de siembra directa es también una alternativa más económica. En ambos casos, la aplicación del aislamiento y el uso de «túneles» permiten acelerar el crecimiento y proteger los cultivos del viento y la sal marina.

(…)

5.5. PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

5.6. RIEGO

5.7. PLAGAS Y ENFERMEDADES

5.8. ROTACIONES

5.9. RECOLECCIÓN

4.12. Omitido

Justificación:

Aclaración de la posibilidad de utilizar películas aislantes y «túneles» para la siembra y el trasplante con el fin de proteger las plantas cuando las condiciones de temperatura, el viento y la sal marina puedan ser perjudiciales.

Otros puntos se renumeran en función de la nueva estructura del pliego de condiciones, y el punto 4.12 se omite por ser de carácter general. Los puntos 4.10 — Conservación y 4.11 — Envasado se justificaron anteriormente.

La modificación no afecta al documento único.

11. *Descripción del método de producción*

Versión actual:

4.10. CONSERVACIÓN

(…)

Propuesta de modificación

5.10. CONSERVACIÓN

(…)

Con el fin de ampliar la vida útil de almacenamiento de la IGP «Meloa de Santa Maria – Açores» tras la recolección, se permite el uso de productos de conservación de la fruta, como los destinados a desinfectar el pedúnculo y a proteger la corteza.

Justificación:

Se añade un párrafo al punto «Conservación» del capítulo «Descripción del método de producción», con el fin de permitir el uso de productos para proteger el fruto tras la recolección, dado que el «Meloa de Santa Maria — Açores» es un fruto extremadamente sensible y perecedero. La utilización de estos productos prolonga la vida útil del producto sin alterar sus características organolépticas, físicas y químicas, lo que beneficia tanto a los productores como a los consumidores.

La modificación no afecta al documento único.

Versión actual:

4.11. Envasado

El envasado del «Meloa de Santa Maria — Açores» debe efectuarse en la zona geográfica delimitada, utilizando un envase adecuado para mantener el producto en perfectas condiciones, garantizando su autenticidad al no mezclarlo con otros productos similares.

La selección y el envasado se llevan a cabo en la región de origen, en plantas autorizadas por la agrupación de productores y sujetas a inspección y certificación por parte de la Comisión Técnica de Certificación y Control, lo que permite garantizar la plena trazabilidad del producto, proteger a los consumidores y ofrecerles un producto genuinamente producido y preparado en su región de origen.

Estas medidas se justifican no solo en términos de rentabilidad, sino también en términos de eficiencia y eficacia del control de calidad (el «Meloa de Santa Maria — Açores» es un producto extremadamente sensible a la manipulación y el transporte y puede resultar dañado fácilmente, lo que pone en peligro tanto la conservación como la calidad e imagen del producto) y la trazabilidad. El objetivo es proteger la calidad y autenticidad del producto, en beneficio tanto de los productores como de los consumidores.

Los consumidores que compran un producto etiquetado con la indicación IGP pueden tener la seguridad de que el producto es auténtico y posee todas las características físicas, químicas y sensoriales que le son propias, lo cual es su derecho cuando deciden adquirir el producto.

5. Presentación comercial

(…)

El «Meloa de Santa Maria — Açores» debe envasarse siempre individualmente o en envases múltiples, dependiendo del uso, para mantener el producto en perfecto estado.

Los frutos deben presentarse en las condiciones siguientes:

Uniformidad: o el contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen (es decir, de la misma explotación), variedad, calibre y calidad y el mismo estado de maduración. Los frutos visibles deben ser representativos de todos los incluidos en el envase. (…)

Propuesta de modificación

5.11. ENVASADO

El envasado del «Meloa de Santa Maria — Açores» debe efectuarse en la zona geográfica delimitada, utilizando un envase adecuado para mantener el producto en perfectas condiciones, garantizando su autenticidad al no mezclarlo con otros productos similares.

La selección y el envasado se llevan a cabo en plantas sujetas al sistema de control ubicadas en la zona geográfica de producción.

Los frutos enteros pueden envasarse individualmente o en envases múltiples, dispuestos en una sola capa. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, calibre y calidad y el mismo estado de maduración. Los frutos visibles deben ser representativos de todos los incluidos en el envase.

Justificación:

Se pretende aclarar, simplificar y resumir la información, dado que en el punto 5, «Presentación comercial», ya se mencionaba cierta información sobre el envasado.

El producto sigue un estricto sistema de trazabilidad que garantiza la autenticidad, la calidad y la seguridad alimentaria desde la explotación hasta el consumidor final, de acuerdo con las normas establecidas. Dado que todos los productores de «Meloa de Santa Maria — Açores» siguen las mismas normas de producción, establecidas en el pliego de condiciones, ya no es necesario que el contenido de cada envase múltiple tenga el mismo origen (explotación).

La modificación afecta al documento único.

12. *Elementos que establecen el vínculo entre el producto y el medio geográfico*

Versión actual:

3.— Descripción de la zona geográfica de producción y envasado

3.1.— Ubicación

3.2.— Clima:

3.3.— Geología, morfología y relieve

3.4.— Suelos

Propuesta de modificación

6.1. FACTORES NATURALES

El archipiélago de las Azores está situado en el océano Atlántico y consta de nueve islas, entre ellas, al sur, la isla de Santa María, donde se cultiva el «Meloa de Santa Maria — Açores».

Santa María, en comparación con las demás islas que integran el archipiélago de las Azores, es la única isla en la que existen zonas de origen sedimentario (piedra caliza), además de las formaciones volcánicas que también se encuentran en las demás islas.

Por lo tanto, la especificidad de la isla está totalmente vinculada al tipo de suelo: franco-arcilloso, muy rico en potasio, calcio y magnesio y en todos los demás micronutrientes; el contenido de materia orgánica es elevado y el pH es neutro.

La mayor parte de los suelos de la isla son andosuelos, procedentes de material volcánico y con una buena capacidad de retención de agua. Estos tipos de suelos incluyen suelos litólicos, barros, molisuelos y pardacento (pardo grisáceo). Los suelos de tipo barro y pardacento, más profundos y bien aireados, que predominan en las zonas meridional y suroccidental de la isla, son especialmente adecuados para el cultivo del fruto.

Por lo que se refiere al terreno, la isla está formada por una parte prácticamente llana al oeste y una zona bastante montañosa al este. El 85 % de la isla (82,5 km²) se encuentra a una altitud inferior a 300 m.

Debido a su posición en el sureste del archipiélago y a su baja altitud, la isla de Santa María presenta niveles de humedad inferiores a los de las demás islas de la Región Autónoma de las Azores.

El clima se considera seco y templado, con escasa fluctuación entre la temperatura media en invierno (14 °C) y la temperatura media en verano (22 °C). La temperatura media anual varía entre los 10 °C y los 20 °C. Por lo que se refiere a la humedad relativa del aire, el clima puede considerarse húmedo (la humedad relativa media anual a las 9,00 horas se sitúa entre el 75 y el 90 %), si bien la humedad relativa media es menor que en el resto de las islas del archipiélago de las Azores. En cuanto a las precipitaciones, el clima se clasifica como de moderadamente lluvioso a lluvioso, con más lluvias en invierno (precipitaciones medias anuales de entre 500 y 2 000 mm), dependiendo de la zona.

Los vientos predominantes cambian de dirección a lo largo del año y son más fuertes en invierno.

En resumen, la isla de Santa María tiene sus propias condiciones climáticas altamente específicas, que se explican por su ubicación, tamaño, morfología y orografía, que distinguen a esta isla del resto de las Azores. Esto favorece la producción del fruto.

Las características del «Meloa de Santa Maria — Açores» están estrechamente vinculadas a la zona geográfica y al método de producción. La combinación del clima y los diversos tipos de suelo y relieve confiere a la producción agrícola de la isla unas características muy específicas, en particular el Meloa de Santa Maria.

Justificación:

En el punto 6, «Elementos que establecen el vínculo con el medio geográfico», el texto del punto 3, «Descripción de la zona geográfica de producción y envasado (ubicación, clima, geología, morfología, relieve y suelos)» se ha resumido en el apartado «Factores naturales», con el fin de destacar la especificidad de la zona geográfica y su vínculo con el producto.

La modificación no afecta al documento único.

13. *Elementos que establecen el vínculo entre el producto y el medio geográfico*

Versión actual:

7.1. Características del producto

Las características del «Meloa de Santa Maria — Açores», en particular su aroma y sabor, están estrechamente vinculadas a la zona geográfica y al método de producción. Estas características, tal como se definen en el presente pliego de condiciones, derivadas de la interacción de los factores climáticos, edafológicos y culturales con la planta y los conocimientos técnicos asociados a la producción de este cultivo, desde la explotación hasta el consumidor final, son fácilmente perceptibles y reconocidas por la población local y los consumidores habituales y deben destacarse mediante el etiquetado y la marca de calidad para que otros consumidores puedan reconocerlas.

Propuesta de modificación

6.2. FACTORES HUMANOS

Los conocimientos técnicos de los productores de la isla en términos de técnicas de producción y cultivo complementan los factores asociados al medio natural: incorporación de restos de leguminosas forrajeras al suelo, poda de formación (tradicionalmente no realizada para los melones comunes), riego abundante, saber identificar cuándo el fruto está perfectamente maduro y selección rigurosa de los frutos. El resultado es un producto que, por su sabor, textura y aroma, se distingue de otros melones y es ampliamente reconocido por los consumidores de otras regiones de las Azores y del territorio continental de Portugal.

Justificación:

Reorganización del texto referente a los «conocimientos técnicos» bajo el epígrafe «factores humanos», justificando el vínculo existente entre el producto y el medio geográfico.

La modificación no afecta al documento único.

14. *Elementos que establecen el vínculo entre el producto y el medio geográfico*

Versión actual:

6.2.— Aspectos económicos y sociales

Hasta 2000, el «Meloa de Santa Maria — Açores» se vendía exclusivamente en el mercado local y no tenía un impacto significativo en la economía de la isla. A medida que creció su reputación, los grandes comerciantes de la isla vecina, São Miguel, comenzaron a demandarlo.

Con el fin de animar a los productores agrícolas de Santa María a producir más y mejor «Meloa de Santa Maria — Açores», en 2005 el Consejo de Desarrollo Agrícola de Santa Maria tomó la iniciativa de promover la formación específica de los productores: producción y protección integradas del melón (anexo III; artículo 3).

Con el aumento de la producción a lo largo de los años, surgió la necesidad de que los productores se organizaran en una cooperativa para mejorar la comercialización del producto; así pues, en 2006 se unieron trece productores para constituir la AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., con un proyecto de mejora y comercialización de los productos agroalimentarios de Santa María, con el «Meloa de Santa Maria — Açores» como producto estrella.

La marca AZUL, inspirada por el verde de la tierra y el azul del mar que la rodea, se puso en marcha para promover los productos agroalimentarios de Santa María, de los que el «Meloa de Santa Maria — Açores» es el más conocido en el mercado de las Azores. El desarrollo comercial de un producto, o de un conjunto de productos, mediante la marca funciona gracias a que los consumidores pueden reconocerlo y confiar en su calidad. El hecho de que el «Meloa de Santa Maria — Açores» sea el principal producto de una marca que representa a una localidad le confiere prominencia a nivel local, regional y nacional. El lanzamiento tuvo lugar en el acto de la «Jornada de Puertas Abiertas/Día de los Agricultores» promovido por la Secretaría Regional de Agricultura y Silvicultura en 2006, en el que también se organizaron visitas a los campos de prueba de «Meloa de Santa Maria — Açores» a cargo de la SDASMA. A lo largo de los años siguientes (2007 y 2008), el «Meloa de Santa Maria — Açores» siguió siendo el producto estrella de la iniciativa «Jornada de Puertas Abiertas/Día de los Agricultores», con visitas a las zonas de prueba del «Meloa de Santa Maria — Açores», catas organizadas de «Meloa de Santa Maria — Açores» procedentes de estos campos de prueba y postres basados en el producto servidos en almuerzos especiales (anexos II a IV).

Con el fin de dar visibilidad al «Meloa de Santa Maria — Açores», a través de la marca AZUL, la AGROMARIENSECOOP participó en diversas campañas destinadas a promover la calidad intrínseca de este producto local desde Santa María hasta el resto de Portugal y a nivel internacional.

Una de ellas tuvo lugar en el marco del 28.º Congreso Internacional de Horticultura celebrado en 2010 en Lisboa, con un espacio dedicado al establecimiento de contactos entre profesionales en la materia, donde AGROMARIENSECOOP tenía un stand dedicado a la marca AZUL, con especial atención al «Meloa de Santa Maria — Açores» y la oportunidad de probar el producto (anexos II a IV).

Para aumentar la repercusión de la marca, en 2010 se organizaron diversas campañas de promoción y publicidad en una serie de puntos de venta de Pingo Doce en Lisboa, que se dedican a traer al continente uno de los productos que se benefician del entorno propicio de las islas, especialmente el suelo y el clima de la isla de Santa María. En el contexto de estas campañas promocionales se distribuyeron folletos publicitarios e informativos de la marca AZUL en los que se destacaba el «Meloa de Santa Maria — Açores» (anexos II a IV y anexo VI).

Otro acto promocional/publicitario se incluyó en el Rally de Santa María de 2010, en el que se promocionó el «Meloa de Santa Maria — Açores» en la presentación del Rally; uno de los vehículos se decoró con la marca AZUL, con una mención especial al producto «Meloa de Santa Maria — Açores», resaltándolo para llegar a un amplio público destinatario (anexos II a IV).

Actualmente hay trece productores de «Meloa de Santa Maria — Açores», dos de los cuales no son miembros de la agrupación de productores. La agrupación produce una media de 200 toneladas de melones; parte de esta producción se envía a otras islas de las Azores, en particular las islas de S. Miguel, Pico, Faial y Terceira, y parte al territorio continental de Portugal. Se espera que la producción de «Meloa de Santa Maria — Açores» aumente en los próximos años hasta alcanzar las 400 toneladas en los próximos cuatro años.

6.3. ASPECTOS CULTURALES Y GASTRONÓMICOS

Desde la creación y puesta en marcha de AGROMARIENSECOOP se han organizado actos de promoción y publicidad sobre el «Meloa de Santa Maria — Açores», como la participación o la organización de ferias agrícolas y del melón, en el marco de las importantes ferias que se celebran en la isla.

A partir de 2004, la *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* ha sido uno de los principales acontecimientos sociales de la isla y ha acogido a un gran número de visitantes. En la exposición de frutas y hortalizas en esa edición de la feria en los claustros del ayuntamiento de Vila do Porto, el «Meloa de Santa Maria — Açores» tuvo un lugar destacado. En el acto de 2004 se celebró un concurso de postres basado en el «Meloa de Santa Maria — Açores» para empresas locales de hostelería y un taller dedicado a los zumos y gratinados de «Meloa de Santa Maria — Açores», destacando la tradición culinaria asociada al fruto (anexos II a IV).

Desde la primera edición, y posteriormente todos los años cada mes de agosto, el Festival del Melón ha sido una de las principales ferias de la isla, convirtiéndose en una referencia a nivel local y regional e inspirando diversas actividades, como charlas informativas (por ejemplo, sobre la comercialización y la venta de productos agrícolas), talleres prácticos (por ejemplo, sobre comida rápida, con el célebre *chef* Vitor Sobral, en 2005) y concursos de postres con el «Meloa de Santa Maria — Açores» como ingrediente principal (anexos II a IV).

Chakall, otro *chef* famoso, organizó un taller en el Festival del Melón en 2009 sobre la preparación de platos basados en el «Meloa de Santa Maria — Azores», así como una sesión de demostración y degustación de bebidas y aperitivos elaborados a partir de este fruto y un concurso de postres elaborados con «Meloa de Santa Maria — Açores». Este año, además de las actividades tradicionales, se publicó un libro de recetas sobre el «Meloa de Santa Maria — Açores» (anexo V).

Estas actividades de publicidad y promoción dieron lugar a diversos artículos en la prensa local, regional y nacional (anexos II a IV).

El «Meloa de Santa Maria — Açores» está reconocido como un producto distintivo, cuya producción tiene lugar efectivamente en Santa María, lo que le confiere sus características y cualidades reconocidas.

Propuesta de modificación

6.2.2. Aspectos socioeconómicos y culturales

Por lo general, la comercialización de «Meloa de Santa Maria — Açores» se limitaba al mercado local. Sin embargo, la reputación de excelencia del producto dio lugar a un aumento de la demanda de los principales operadores comerciales de la isla vecina, São Miguel, lo que supuso un incentivo para aumentar tanto la cantidad como la calidad del fruto producido.

Con el aumento de la producción a lo largo de los años, surgió la necesidad de que los productores se organizaran en una cooperativa para mejorar la comercialización del producto; así pues, en 2006 se unieron trece cooperativas para constituir la AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., con un proyecto de mejora y comercialización de los productos agroalimentarios de Santa María, con el «Meloa de Santa Maria — Açores» como producto estrella.

Parte de la producción se comercializa a nivel regional y se envía a São Miguel, Pico, Faial y Terceira; otra parte se envía al territorio continental de Portugal.

Entre los productos agroalimentarios producidos en Santa María, el «Meloa de Santa Maria — Açores» es el más destacado en el mercado de las Azores, lo que ha dado lugar al desarrollo de diversas iniciativas de promoción y publicidad para aumentar la visibilidad y la reputación del producto, por ejemplo, su puesta de relieve en el contexto de las ferias que se celebran en la isla, incluida la *Festa da Meloa* (Festival del Melón), una celebración anual encuadrada en los grandes acontecimientos sociales de la isla.

Dada la importancia de este cultivo y el contexto de la producción agrícola en la isla, y con el fin de animar a los productores agrícolas de Santa María a producir más y mejor «Meloa de Santa Maria — Açores», en 2005 el Consejo de Desarrollo Agrícola de Santa Maria tomó la iniciativa de promover la formación específica de los productores: producción y protección integradas del melón.

A lo largo de los años, el «Meloa de Santa Maria — Açores» ha inspirado asimismo diversas actividades de promoción y degustación, visitas a campos de prueba, concursos, talleres y charlas informativas. Es un fruto ampliamente conocido en la cocina tradicional local y se ha publicado un libro de recetas basado en él.

Justificación:

Cambio de título en consonancia con la nueva estructura del pliego de condiciones y reorganización y resumen del texto.

La modificación no afecta al documento único.

15. *Organismo de control de la conformidad*

Versión actual:

7.4. ORGANISMO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

El control y la certificación del «Meloa de Santa Maria — Açores» correrán a cargo del Organismo de Control y Certificación (OCC) designado por el Grupo de Gestión de la IGP; dichas tareas cumplirán los requisitos establecidos en la norma 45011:2001 (relativa a la certificación del producto) y el OCC lleva a cabo sus actividades de acuerdo con el pliego de condiciones de la IGP «Meloa de Santa Maria — Açores». Esto garantiza que solo los melones producidos en explotaciones y plantas de envasado autorizadas a tal efecto puedan beneficiarse de la IGP.

El sistema de control establecido se aplica a lo largo de la cadena de producción y el «Meloa de Santa Maria — Açores» se etiqueta debidamente mediante la colocación de la correspondiente marca de certificación por parte del OCC.

La marca de certificación debe incluir el texto siguiente:

— Meloa de Santa Maria — Açores — IGP.

— El nombre del organismo de control y certificación.

— Número de serie (código numérico que permite rastrear el producto).

Propuesta de modificación

Omisión

Justificación:

Esta información se actualiza en el punto 4, «Garantía del origen geográfico del producto», apartado 4.1 «Sistema de control».

La modificación no afecta al documento único.

16. *Etiquetado*

Versión actual:

5.1. Elementos específicos de etiquetado con indicación IGP

Cada envase de «Meloa de Santa Maria — Açores» debe llevar una etiqueta normalizada que contenga la información siguiente:

— Meloa de Santa Maria — Açores - Indicação Geográfica Protegida (IGP).

— Nombre comercial o razón social y dirección del productor (puede figurar en el código de barras, en cuyo caso no será necesario indicarlo en el etiquetado).

— Origen del producto: Ilha de Santa Maria – Açores - Portugal.

— Características comerciales: clase y calibre.

— Código de barras (con información que garantice la trazabilidad a lo largo de todo el proceso).

— Logotipo de la agrupación de productores:

— Logotipo aprobado de la UE para las IGP con base en la decisión de la UE.

El nombre o la razón social y la dirección del productor podrán sustituirse por el nombre de otra entidad, con la autorización de la agrupación de productores, siempre que la entidad en cuestión sea responsable del producto y lo comercialice.

Además de esta información, con independencia de la forma de presentación comercial, el logotipo específico del Grupo de Gestión y la marca de certificación deberán colocarse siempre de forma indeleble y a prueba de manipulaciones en cada fruto.

La siguiente ilustración muestra el logotipo de la agrupación de productores.

Propuesta de modificación

7. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO

El etiquetado permite que el producto sea identificado de manera clara e inmediata por el consumidor, dentro y fuera de la zona geográfica de producción, como un producto con características únicas asociadas a su origen.

Además de la información legalmente establecida, el «Meloa de Santa Maria — Açores» debe mostrar el texto siguiente: «Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida» o «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

Con independencia de la forma en que se presente para su venta, el «Meloa de Santa Maria — Açores» debe identificarse individualmente con este logotipo del producto, que puede incluir numeración secuencial y la mención del organismo responsable del control.

Ilustración 6. Logotipo

Justificación:

Corrección de la información obligatoria sobre el «Meloa de Santa Maria — Açores» que debe figurar en cada fruto o envase y el logotipo que debe utilizarse, con el fin de garantizar el origen del producto y hacerlo más reconocible.

Aclaración y simplificación de la información con supresión de texto repetido.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Meloa de Santa Maria – Açores»

N.º UE: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Meloa de Santa Maria – Açores»

2. **Estado miembro o tercer país**

Portugal

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 08 — FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0807 — Melones, sandías y papayas, frescos

0807 19 — Otros

— 08 — FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0811 — Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante:

0811 90 — Otros

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Meloa de Santa Maria — Açores» es un melón cantalupo reticulado de la especie *Cucumis melo* L.

El fruto tiene forma de redondeada a oval, presenta una corteza notablemente reticulada, verdosa cuando no está maduro y se torna amarilla verdosa a medida que madura, una pulpa generalmente blanda y muy aromática de color anaranjado, con sabor dulce y jugoso al madurar.

El «Meloa de Santa Maria – Açores» se caracteriza por sus altos valores energéticos y por su significativo contenido en proteínas, lípidos e hidratos de carbono. Es rico en vitamina C y en minerales esenciales como el potasio, el magnesio y el calcio.

El «Meloa de Santa Maria — Açores» debe comercializarse en fresco, entero o preparado (pelado, troceado o en pulpa, fresco o congelado). Los frutos frescos enteros, en función de su peso, podrán comercializarse en las siguientes categorías de calibre:

— calibre III (peso comprendido entre 500 y 799 g);

— calibre II (peso comprendido entre 800 y 1 399 g);

— calibre I (peso comprendido entre 1 400 y 1 600 g).

Los frutos de un peso inferior a 500 g o superior a 1 600 g podrán comercializarse para su posterior transformación.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción, la recolección, la selección y la preparación tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Los frutos enteros pueden envasarse individualmente o en envases múltiples, dispuestos en una sola capa. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, calibre y calidad y el mismo estado de maduración. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo del conjunto.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de la información legalmente establecida, el «Meloa de Santa Maria — Açores» debe mostrar el texto siguiente: «Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida» o «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

Con independencia de la forma en que se presente para su venta, el «Meloa de Santa Maria — Açores» debe identificarse individualmente con el logotipo del producto, que puede incluir numeración secuencial y la mención del organismo responsable del control.

Logotipo:



4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada está constituida por todas las parroquias de la isla de Santa María, en el archipiélago de las Azores.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

La isla de Santa María es la única isla de las Azores en la que existen zonas de origen sedimentario (piedra caliza), además de las formaciones volcánicas que también se encuentran en las demás islas. Por lo tanto, la especificidad de esta isla se deriva totalmente del tipo de suelo: franco-arcilloso, muy rico en potasio, calcio y magnesio y en todos los demás micronutrientes; el contenido de materia orgánica es elevado y el pH es neutro.

Debido a su posición en el sureste del archipiélago y a su baja altitud, la isla de Santa María presenta niveles de humedad inferiores a los de las demás islas de la Región Autónoma de las Azores. El clima se considera seco y templado, con escasa fluctuación entre la temperatura media en invierno (14 °C) y la temperatura media en verano (22 °C). La temperatura media anual varía entre los 10 °C y los 20 °C. Por lo que se refiere a la humedad relativa del aire, el clima puede considerarse húmedo (la humedad relativa media anual a las 9,00 horas se sitúa entre el 75 y el 90 %) En cuanto a las precipitaciones, el clima se clasifica como de moderadamente lluvioso a lluvioso (precipitaciones medias anuales de entre 500 y 2 000 mm), dependiendo de la zona. En resumen, la isla de Santa María tiene sus propias condiciones climáticas altamente específicas, que se explican por su ubicación, tamaño, morfología y orografía, que distinguen a esta isla del resto de las islas que componen el archipiélago de las Azores.

La combinación del clima y los diversos tipos de suelo y relieve confiere a la producción agrícola de la isla unas características muy específicas, y es precisamente esto lo que hace que el «Meloa de Santa Maria — Açores» destaque sobre el resto de melones. Otro factor importante es la cualificación de los productores en este cultivo y las técnicas que utilizan, como la incorporación de residuos de leguminosas forrajeras al suelo, la poda de formación, el hecho de saber identificar cuándo el fruto está perfectamente maduro, un riego abundante y una selección rigurosa de los frutos. El resultado es un producto que, por su sabor, textura y aroma, se distingue de otros melones y es ampliamente reconocido por los consumidores de otras regiones de las Azores y del territorio continental de Portugal.

Las islas son conocidas por el sabor de los melones locales desde que se introdujeron en la isla por primera vez. En 1570, Gaspar Frutuoso declaró: «[...] los melones son también abundantes, los mejores en estas islas, y no hay uno solo, ni siquiera el menos bueno, que no tenga un sabor delicioso [...]». En la época moderna, la isla sigue siendo conocida por su producción frutícola y, de todos los productos agrícolas que allí se producen, es «famosa por sus melones» (Guido de Monterey, 1981, p. 47).

Carácter específico del producto

El «Meloa de Santa Maria — Açores» se distingue de los frutos de la misma categoría producidos en otros lugares por sus características físicas, químicas y organolépticas. Desde el punto de vista organoléptico, se distingue por su pulpa blanda, de color naranja, y su sabor dulce y jugoso al madurar, muy específico de las variedades cultivadas en la isla de Santa María. Puede detectarse inmediatamente por su aroma, creado por la liberación de ácidos volátiles.

Entre las propiedades nutricionales enumeradas en el punto 3.2, debe destacarse el elevado contenido de vitamina C, comparado con el valor medio de los melones comunes, y el hecho de que es rico en minerales, entre ellos el potasio, el magnesio y el calcio. En cuanto a los valores energéticos, el «Meloa de Santa Maria — Açores» presenta valores medios superiores a los del melón común. También contiene mayores cantidades de proteínas, grasas e hidratos de carbono. Su contenido de fibra es inferior al del melón común.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Los melones fueron introducidos en la isla de Santa María por los colonos en torno al siglo XVI y siguieron cultivándose en los huertos. Adriano Ferreira (1996, p. 88), refiriéndose a la producción regional en aquella época, cuando los principales productos agrícolas de la isla eran el vino y el boniato, ofrece un registro histórico de las tierras y de su población, afirmando que «Santa María era conocida por sus excelentes melones, que se exportaban a otras islas. Y hay que decir, pues viene a colación, que nuestra fruta siempre ha sido buena, aunque nunca hemos producido grandes cantidades».

Más recientemente, en los años setenta del siglo XX, los emigrantes que regresaban de América comenzaron a introducir variedades híbridas de melón. Los agricultores locales pronto se dieron cuenta de que estas nuevas variedades prosperaban muy bien y producían frutos de alta calidad, además de tener un excelente potencial comercial, y aumentaron de manera gradual su superficie de producción. Durante casi veinte años, los esfuerzos se centraron en encontrar la variedad de melón que mejor se adaptara a las condiciones edafoclimáticas de Santa María y que mejor respondiera a las demandas de los isleños. Las elegidas fueron las variedades reticuladas de cantalupo.

Las características específicas del «Meloa de Santa Maria — Açores» (corteza rugosa, pulpa jugosa de color naranja, sabor dulce y aroma agradable) se derivan de las condiciones edafoclimáticas de la isla y de los métodos de producción locales. El desarrollo de ácidos volátiles, que se produce cuando el fruto madura y le confiere su aroma, y las características específicas del suelo local, rico en potasio, magnesio, calcio y otros micronutrientes, confieren al fruto las características físicas, químicas y nutricionales descritas en los puntos 3.2 y 5.2.

También es importante el conocimiento del fruto y del método de producción por parte de los productores, incluida la incorporación al suelo de residuos de leguminosas forrajeras de Santa María —*Outonos* (habas/altramuces amarillos)—, lo que mejora su fertilidad de manera natural y muy específica. Para mejorar el desarrollo de las plantas, es importante someter la planta de «Meloa de Santa Maria — Açores» a la poda de formación, una técnica tradicionalmente no utilizada con los melones comunes. El «Meloa de Santa Maria — Açores» es muy sensible a la putrefacción de las raíces, por lo que resulta beneficioso para la calidad del fruto reducir la cantidad de agua administrada en la temporada de la recolección. Las técnicas de producción, el grado de madurez, la selección según el calibre y la selección manual de los frutos en el momento de la recolección dan lugar a un melón con características físicas y químicas específicas que lo distinguen de los melones similares cultivados en otros lugares de Europa.

El «Meloa de Santa Maria — Açores», consagrado por la tradición, es muy popular y es el preferido por los consumidores frente a los melones cultivados en otros lugares por su aspecto y sabor. Inicialmente, solo se vendía en el mercado local. Sin embargo, la reputación del producto debido a su excelente calidad dio lugar a un aumento de la demanda de los principales operadores comerciales de la isla vecina, São Miguel, lo que supuso un incentivo para aumentar tanto la cantidad como la calidad del fruto producido. Hoy en día se trata de un producto distintivo con características específicas estrechamente vinculado a la zona geográfica de producción, la isla de Santa María en el archipiélago de las Azores.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_Meloa_Santa_Maria_vf.pdf